Nr. 8. **Kraków, 1. maja 1911** **Rok IV.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 10 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Władze państwowe wobec wystaw przemysłowych.

Kwestya urządzania wystaw jest uregulowaną przez prawo a to ze względów administracyjnych i porządkowych. Nadto w r. 1895 Ministerstwo handlu wydało rozporządzenie o subwencyonowaniu przez Rząd krajowych wystaw przemysłowych. Rząd na ten cel przeznacza znaczne sumy, z których jednak bardzo mała część przypada na Galicyę. Czemu to przypisać, że Galicya stoi w tym budżecie zawsze na szarym końcu? chyba temu, że jej przedstawiciele z małą energią bronią żywotnych interesów kraju.

Co to jest wystawa krajowa? Rozumie się samo przez się: według ustawy przedsiębiorstwo, obliczone przeważnie na zebranie produktów pewnego okręgu administracyjnego, a zamierzające przedstawić obraz jego indrustyi i przemysłowego rozwoju. — Partykularne wystawy mają przedstawić to samo dla mniejszego okręgu, zawodowe zaś dotyczą pewnej gałęzi przemysłu i handlu bez terytoryalnego ograniczenia

Subwencyi udziela Ministerstwo na podstawie programu, przedstawionego przez Izbę handlową i przemysłową, o ile oczywiście na to dotyczące przedsiębiorstwo zasługuje; o ile dalej gmina tej miejscowości, w której ma się odbywać wystawa, udzieli swojego poparcia; wreszcie komisya wystawy musi złożyć oświadczenie, że się poddaje regulaminowi ministerstwa handlu, o składzie i czynnościach sądu (jury) dla wystaw przemysłowych.

W okręgu jednej Izby handlowej w jednym roku może uzyskać subwencyę, co najwyżej jedna wystawa, a jeśli w pewnej miejscowości już była urządzona wystawa, to może nastąpić subwencyonowanie nowej dopiero wtedy, jeżeli od czasu urządzenia tamtej upłynął już dłuższy szereg lat.

Subwencyę państwową stanowią subwencye pieniężne, państwowe premie ministerstwa handlu (dyplomy honorowe, srebrne i bronzowe medale) i wreszcie urządzony na koszt państwa współudział zakładów państwowych, albo też muzeów, subwencyonowanych przez państwo.

Odznaczenia i premie rozdawane są niezależnie od premij i odznaczeń komitetu wystawy.

Jak z powyższego widzimy Rząd w razie udzielenia subwencyi kładzie obowiązki na komisyę i dyrektywę wystawy bierze niejako we własne ręce.

W końcu wypada się zaznajomić z warunkami premiowania i odznaczeń rządowych.

Co do państwowych premii, udzielanych przez ministerstwo handlu, mamy do zanotowania jeden szczegół co najmniej dziwny. Oto mogą one być udzielane tylko fabrykantom i przemysłowcom w ścisłem znaczeniu wyrazu, nie zaś kupcom, których rozporządzenie ministeryalne wyraźnie od udziału wyklucza. Wyłączone są dalej od pobierania premii wszystkie zakłady państwowe.

Po odznaczeniu przemysłowca jury wyłuszcza powody, usprawiedliwiające to odznaczenie.

Jeśli wystawca już raz otrzymał premię ministerstwa handlu, to może się o nią ubiegać w zasadzie dopiero po upływie lat dziesięciu. Odwołanie się od orzeczenia komisyi do ministerstwa handlu tylko wtedy może mieć miejsce, o ile ktoś twierdzi, że naruszono przepisy, wydane przez nie, a nie może się opierać na zarzucie, że komisya na niesłusznych oparła się powodach.

Rząd w zamian za udzielenie subwencyi, zastrzega sobie pewien wpływ na kierownictwo wystawy. W tym celu delegowany jest do komitetu wykonawczego każdej przez państwo subwencyonowanej wystawy delegat politycznej władzy krajowej, a przy wystawach lokalnych i zawodowych ma prawo zasiadać i głosować w komitecie wykonawczym wystawy starosta tego okręgu, w którym wystawę urządzono.

Tak się więc przedstawia w ogólnych zarysach ustawa o subwencyonowaniu wystaw krajowych, które w Galicyi otrzymują zaledwie dziesięcinę z ogólnych sum subwencyjnych.

Mąka
jej badanie i zawartość.

(Ciąg dalszy).

Młynarze, jak sami zawsze potwierdzają, od łają całkiem świeżo zmieloną mąkę tylko bardzo niechętnie, — po większej części zostawiają oni mąkę co najmniej trzy tygodnie przed sprzedażą na składzie Według ogólnego przypuszczenia ciasto z mąki wystałej na składzie o wiele lepiej rośnie, niżeli ze świeżej, a ta zmiana wartości polega na wzroście zdolnych do pobudzania fermentacyi węglowodanów. Cały proces dojrzenia mąki, to znaczy zdolności piekarskiej, nie jest naukowo zbadany. Czy diastaza o ile ta przy małej zawartości wody w mące wogóle zaczyna działać, może w czasie lata przy podwyższonej temperaturze prowadzić mąkę aż do psucia się, wymaga jeszcze dokładniejszych badań. Orzeczenie praktyków o dojrzałości mąki opiewa następująco:

Mąka trzyma się dobrze bez jakiejkolwiek szkody najlepiej w miejscach suchych, przewietrznych, zimnych, do których promienie słońca nie mają przystępu. Jeśli została ona ze zdrowego ziarna wyro-

boną, to pozostaje bez zmiany 4 — 5 miesięcy nawet o wiele dłużej. Przy wielkiem rozmnażaniu się moli mącznych grozi jej niebezpieczeństwo, że zostanie opanowaną przez ich oprzędy i dlatego unika się wówczas długiego magazynowania. To też nie można także wiedzieć, czy mąka po długolet niem magazynowaniu nadaje się jeszcze do pieczenia. Mąka dobrze magazynowana ulega najczęściej z wiosną procesowi fermentacyjnemu, który poza stratą 2 pro. na ciężarze nie wywiera żadnych złych następstw. Piekarz kupuje chętnie taką mąkę, gdyż ona przyjmuje więcej wody aniżeli świeża. Przytem należy zauważyć, że strata na ciężarze wskutek fermentacyi odbywać się może kosztem zawartości wody i cukru, a fermentacya zdaniem młynarzy identyczną jest z oddychaniem ziaren i mąki. Wielu praktyków jest tego przekonania, że „pocenie się“ albo fermentacya mąki będącej na składzie pociąga za sobą tylko utratę wody.

Jak fermentacya alkoholu w cieście na drożdżach dowodzi, to napewno zawarty jest w mące cukier, zdolny do fermentacyi. Z ilości wydzielonego kwasu węglowego przy fermentacyi ciasta, można oznaczyć ilość cukru zużytego w niej. Ponieważ w każdym wypadku pozostaje wiele cukru nieprzefermentowanego, to też nie da się powiedzieć o całej ilości cukru, biorącego udział w fermentacyi Pozatem w czasie fermentacyi i dyastaza tworzy nowy cukier.

Według Pasteura stosunek produktów fermentacyjnych, kwasu węglowego i alkoholu ma się 48·3 do 46·4. W dawniejszych czasach wnoszono, że straty ciężaru w czasie zwykłej fermentacyi, a odpowiadającej jej ilości rodzajów cukru zdolnego do fermentacyi. Wspomniana strata wynosi 1·53—2·73%, przeciętnie około 2%. Bibra znachodzi, że na 1. funt chleba żytniego przypada 0·97 gr. kwasu węglowego co odniesione do substancyi wolnej od wody, odpowiadałoby 0·701% zawartości glykory w mące. Rzadko oznaczono alkohol. Bolas znalazł w londyńskiej piekarni chleba produkcyę alkoholu wynoszącą 221 do 0·401% sporządzonego chleba. Ażeby uniknąć podobnej straty radził Liebig drożdże zastąpić proszkiem do pieczenia. (Drożdże proszkowe).

Różni badacze znaleźli prawie zgodnie 2·5 gr. kwasu węglowego na 1 klgr. chleba, względnie 5 gr. cukru gronowego na 6·40 gr. mąki więc nieco mniej jak 1 pro. Dumas usiłował w roku 1884 oznaczyć ze zwiększenia się objętości rosnącego zdolnego do pieczenia ciasta, ilość przefermentowanych rodzajów cukru i według niego potrzeba do sporządzenia dobrze wyrosłego chleba mniej jak $^1/_{100}$ ciężaru mąki. Przyjmuje on, że połowa wytworzonego kwasu węglowego uchodzi i dla fermentacyi ciasta jest straconą. Co do czynności fizyologicznej i rodzaju działania mono i dysacharyd w procesie mielenia i pieczenia byłoby łatwiej osiągnąć wyjaśnienie, gdybyśmy je dla siebie z osobna albo w mięszaninie drobinowo wykazać mogli. Użycie znanych reakcyi cukru dla celów drobinowzch, jest dlatego błędnem ponieważ znaczna część materyi zawartych w komórkach roślinnych, wprawdzie redukuje t. zw. roztwór Fehlinga, jednakowoż wielka ich część należy albo do rodzajów cukru, albo glukorydów.

Wielu analityków zajmowało się w nowszych czasach zawartością cukru. Tak np. Balland znalazł w roku 1894 w najlepszych gatunkach mąki w stanie suchym 1·06 prc. cukru gronowego, w innych gatunkach mąki zależnie od wartości 1·82 do 2·18 prc. Girard znachodzi w pszenicy 1 — 2 pro. cukru trzcinowego, natomiast albo wcale nic — albo tylko ślady cukru gronowego. Należy przyjąć, że w mące zawarty jest cukier, a sprzeczności pokazują, jakie tru dność nastręczają się w ich oznaczaniu; dzisiejsze metody nie dają nam punktu zaczepnego, — jaki rodzaj cukru zawarty jest w mące. (C. d. n.)

Podręcznik
przy składaniu piekarskich egzaminów czeladniczych.

(Ciąg dalszy).

P. Jakie objawy przedstawia słaby rozczyn na miękkiszu wewnątrz chleba?

O. Oprócz przedtem już powiedzianych objawów poznać też też słaby rozczyn po tem, iż miękkisz podczas spożywania go lepnie do zębów i po dniebienai, tworząc kleistą masę, czyli mówiąc potocznie robi się z niego knedel.

P. Jak zatem należy postępować, aby uniknąć słabego rozczynu?

O. Są rozmaite sposoby, aby albo zupełnie uniknąć słabego rozczynu, albo, — jeśli już zaszedł błąd jaki, takowy naprawić. W ostatnim wypadku można postąpić w ten sposób, większą ilość mąki, aby otrzymać tęższe ciasto, cieplej do miszenia dolać, lub mniej dolewki a zatem mniej otrzymamy chleba.

P. Jakie są przyczyny, gdy rozczyn kwasowy jest za silny?

O. Przyczyny za silnego rozczynu kwasowego są wręcz przeciwne od tych, które powodują słaby rozczyn. Podczas gdy słaby rozczyn grzeszy małą zawartością substancyi, wywołujących kiśnienie, — to za silny rozczyn ma ich za wiele i dosięga swój szczyt rośnięcia i rośnie zbyt szybko. Główne przyczyny za silnego roztrzynu są: za silne odświeżenie zanadto ciepła woda, użyta do ciasta; zanadto tęgie ciasto i zanadto wyrośnięte ciasto.

P. Poczem poznaje się na surowym i wypieczonym chlebie za silny rozczyn?

O. Na chlebie w stanie surowym wierzchnia powłoka zaczyna dość prędko się dziurkować (targać) jest suchą. Na wypieczonym chlebie skórka u nasady się skurczy, i także się targa.

Wierzchnia skórka jest ciemnej barwy i często odstaje od miękkisza; świeżo upieczony chleb po złamaniu go wydaje nieprzyjemną woń kwasową, — a formę swoją zatrzymuje taką, jaką mu w stanie surowym nadano. Miękkisz jest gęstym, mało porowatym, smak ma kwaśny.

P. Jakie własności posiada taki chleb?

O Taki chleb bardzo prędko twardnieje, — poczem nabiera gorzkiego smaku.

P. W jaki sposób odbywa się proces kiśnienia?

O. Najważniejszym czynnikiem w procesie kiśnienia jest woda i pozostały kwas z mąką zmieszany. Jej zadaniem jest wywiązanie się potrzebnych kwasów. Woda przyjmuje w siebie fermentacyjne materyały z kwasu lub drożdży i mąki, i przekształca je aż do zupełnego wywiązania się rozczynu, ona powoduje rośnięcie co tak długo czyni, póki nie dodano nowychsubstancyi, np. mąki t. j. ciastozarobić.

P. Od czego zależnym jest przeciąg czasu kiśnienia?

O. W pierwszym rzędzie od zdolności i wartości wody. A więc od jej ciepłoty w pierwszej linii.

P. Jaką ciepłotę rozróżniamy we wodzie?

O. Rozróżniamy wodę: zimną, chłodną, letnią (30°) ciepłą (35—40 stopi) gorącą (42—45 stopni) i bardzo gorącą (50 stopi).

Im cieplejsza woda, tem łatwiej wytwarza się kiśnienie ciasta; zimna woda powoduje bardzo powolne i słabe kiśnięcie.

P. Na czem polega używanie wody o różnej ciepłocie?

O. Polega głównie na temperaturze powietrza i różne pory roku, lub prędszego zapotrzebowania.

P. Jakie są ważne różnorodne temperatury?

O. W temperaturze powietrza w porach roku zachodzą zazwyczaj trzykrotne zmiany: mamy temperaturę zimną, ciepłą lub chłodną i gorącą.

P. Jaką ciepłotę mamy przy każdej z tych zmian temperatury powietrza używać?

O. Stosownie do zmiany temperatury powietrza używamy też wodę o odpowiedniedniej ciepłocie, a więc w zimie dobrze ciepłą, w lecie chłodniejszą.

P. Co nazywamy naturalnym a co sztucznym rozczynem?

O. Jeżeli rozczyn tworzymy w ten sposób, że bezwzględu na temperaturę używamy wody o takiej ciepłocie, która wpływa na szybkie kiśnienie, to nazywamy sztucznym rozczynem. Rozczyn, który przechodzi czas fermentu, jest rozczynem naturalnym.

Wystawa.

Ostatni termin otwarcia wystawy zbliża się powoli lecz pewnie. Według dotychczasowych zgłoszeń tudzież postępu robót możemy już dziś zapewnić, że wystawa będzie nie tylko okazałą, ale i imponującą. Tak my, jak i redakcya pokrewnej „Gazety młynarskiej“ tudzież komitet wystawowy zasypywani leśteśmy listami. w których nie brak też trafnych uwag, z których nie omieszkujemy korzystać.

Aby dać przegląd dotychczasowego stanu wystawy, dzielimy się z Czytelnikami najważniejszemi wiadomościami.

Za grzechy ojca

przez *S. S.* 14)

(Ciąg dalszy).

Starszy Roderiks ciągle jeszcze leżał w pokoju na ziemi i bredził. Biedny zaś Henryk drżał i płakał pod wrażeniem bolu i tłumionej wściekłości. Mitja niemniej cierpiała od młodzieńca. Wreszcie się uspokoił lecz nie był to spokój wewnętrznej ciszy, tylko lodowate odrętwienie głuchej rezygnacyi. Na dobitek wszystkiego wpadła jeszcze do pokoju gospodyni, czerwona z oburzenia i żądała od młodzieńca, aby jaknajprędzej wyszukał sobie inne mieszkanie, gdyż nieboszczyk jej mąż pewnieby się w grobie przewrócił, gdyby się dowiedział jaki skandal urządził pijany ojciec wraz z zapaleńcem synem i gdyby zobaczył te tłumy ludzi, które stały i gapiły się na ulicy. Zapewniała, że jest porządną kobietą i że tacy lokatorzy są dla niej sromotą.

Zimnym jak lód głosem i takim tonem jakiego Mitja nigdy jeszcze u młodzieńca nie słyszała, odpowiedział tenże krótko:

— Dobrze, jutro się wyprowadzimy!

Jeść mu się odechciało, dłużej w domu pozostawać także nie mógł, gdyż nie chciał patrzeć na wstrętny obraz leżącego na ziemi pijanego ojca. Poszedł do biura. Gdy wyszedł z domu, ciekawi próżniacy tylko w części się porozchodzili, reszta stała jeszcze na ulicy, a tu i ówdzie odezwał się ktoś półgłosem:

Patrzcie, idzie synalek tego starego pijaka! Czemu się tak nadyma? No, jest z czego być dumnym Daleko z tą pańskością i dumą nie zajdzie! —

Henryk milczał. Za grzechy ojca znosił niezasłużenie upokorzenia i szyderstwa, które tem bardziej go bolały.

Straszna burza szalała w duszy młodego człowieka. Lecz rozpacz i przekleństwa miotane na ojca, ustępowały powoli ukazującemu się obrazowi umierającej matki, która go łagodziła i uspokajała.

Gdy nazajutrz rano ojciec obudził się po przebytej pijatyce, opowiadał mu syn co zaszło i oświadczył mu, że się muszą z dotychczas zajmowanego mieszkania wyprowadzić. Nie robił mu żadnych wymówek, gdyż w każdym razie był to jego ojciec. Prosił go tylko, aby nadal mieszkał osobno, przyrzekł że ofiaruje mu połowę pensyi, dopóki ojciec nie postara się o zajęcie dające mu utrzymanie.

Ojciec zgodził się na propozycyę syna. Może w duszy wstydził się przed synem, może cieszył się, że znowu będzie niezależnym. Dosyć że syn i ojciec rozstali się od tego czasu. Henryk pozostał w starem mieszkaniu za pośrednictwem i na prośby szwaczki, a ojciec zajął w niedalekiem sąsiedztwie mały, lecz wesoły pokoik. Co miesiąc przychodził do syna po pieniądze na życie. Zajęcia acz kolwiek był zdolnym piekarzem, zwłaszcza w wypiekaniu ciast, rozumie się nie znalazł, ponieważ coraz bardziej oddawał się pijaństwu.

Przez blizko dwa lata zjawiał się stary Roderiks u syna każdego pierwszego dnia miesiąca po pieniądze, często przed pierwszym, w których to wypadkach musiał się Henryk bardzo ograniczać, wiadomo bowiem, że pisarze po biurach są tylko porządnie ubranymi żebrakami, na przyzwoite utrzymanie jak żyć powinni, mają za mało, a na śmierć głodową za wiele. Henryk czynił co mógł. Gdy go ojciec odwiedził, prosił ojca i zaklinał, aby porzucił wstrętny pijacki sposób życia, a ojciec przyrzekał że się poprawi, skoro jednak opuścił mieszkanie syna, prosto szedł z pieniądzmi od syna do szynku.

(C. d. nast.)

Z Komitetu wystawy.

Komitet wystawy donosi nam:

Niniejszem mamy zaszczyt donieść, że z powodów od komitetu niezależnych otwarcie wystawy nastąpi *nieodwołalnie w dniu 1. czerwca.* Wystawa trwać będzie do 17. czerwca włącznie. Przedmioty wystawowe dostarczone być muszą najpóźniej do 30 maja b. r.

Program otwarcia zostanie w swoim czasie ogłoszony.

Zgłoszenia przyjmujemy do 1 maja, ewentualnie nawet i po tym terminie o ile miejsca starczy.

Józef Szirmer w. r.

Starkel w. r.

W myśl powyższej odezwy zwracamy się raz jeszcze do wszystkich kolegów, tak krajowych jak i zakordonowych, tudzież pp. młynarzy, by zechcieli jak najprędzej zgłoszenia swoje nadesłać bądź do nas bądź wprost do Komitetu we Lwowie. Byłoby grzechem nie do darowania, gdyby który z kolegów bez ważnego powodu miał się uchylić od wzięcia udziału w wystawie. Poniższe

Zgłoszenia

dadzą w krótkości przegląd tych, którzy uznając doniosłość czynu nie omieszkali nadesłać swoje zgłoszenia. Nadmieniamy jednak, iż zgłoszenia jakie wykazujemy, nie są całkowite, brak w nich bowiem zgłoszeń z drugiej połowy kwietnia. A więc zgłosili: Juliusz Fiszl z Wiednia młyn, budownictwo, Jan Kwiatkowski Kraków, Stefan Starek Kraków, Wincenty Molicki Kraków — Łobzów, Stanisław Bałuk Kraków pieczywo, Wilhelm Bar Podgórze pieczywo, Leon Malczyk Barwałd średni p. Klecza górna pieczywo, Wojciech Krok Prądnik czerwony pieczywo, Stanisław Długoszewski pieczywo, Grupa Piekarzy Stryj pieczywo, Józef Lubelski Tarnopol pieczywo, Mieczysław Wierzbicki Lwów pieczywo, Karol Jodłowski Lwów pieczywo, Józef Thom młyn Lwów mąka i produkta, Jan Michaletz fabr. Wiedeń kosze, Haser. i Sobotka fabr. Wiedeń dodatki do pieczywa, Józef Czapka Koprzywnica (Czechy) łopaty piekarskie, Wawrzyniec Gawędzki Kraków, Franciszek Magiera Kraków, Józef Rączkiewicz Kraków, Bartłomiej Żak Krowodrza, Józef Menzel Kraków. Nie wątpimy, że zgłoszenia do 1 maja a i późniejsze, wzrosną dziesięciokrotnie.

Już po zamknięciu numeru otrzymaliśmy 18 zgłoszeń od młynarzy i 20 od piekarzy. Zamieścimy je w przyszłym numerze.

Na tem polega i tego wymaga nasz osobisty honor.

Wiec piekarzy.

Po porozumieniu się z komitetem i redakcyą „Gazety młynarskiej" ustalono zwołać wiec piekarzy *na dzień 11. czerwca.* W tym samym dniu odbędzie się kongres młynarzy, tudzież poświęcenie sztandaru Związku młynarzy. Program wiecu i uroczystości, podamy w następnymn umerze, a otwarcie wystawy nieodwołalnie 1. czerwca.

Głosy prasy.

Cała prasa, nietylko polska, ale i i zagraniczna zajęła wobec naszej wystawy nader przychylne stanowisko i tylko dzięki jej zawdzięczamy powodzenie i rozgłos, jaki już teraz osiągnęła nasza wystawa. Nie starczyłoby miejsca na zamieszczenie tych wszystkich notatek, jakie zamieściły pisma polskie, czeskie, ruskie, niemieckie i węgierskie, a dotyczące wystawy. Z tych licznych artykułów zamieszczamy tylko głos „Gazety młynarskiej" jako nam najbliższej. „Spodziewamy się — pisze ona — że młynobudownictwo będzie się godnie reprezentowało. Wprawdzie niektórzy z wystawców narzekają na krótki czas, — ale pomimo tego będziemy ich mieli dosyć. Radzilibyśmy, aby *komitet pozwolił w razie braku dostatecznej liczby wystawców, zażądał, aby młynarze, którzy dostarczają produkta mączne piekarzom lwowskim bezwarunkowo wystawili swe produkta na wystawie,* jak to ogłosił pan J. Szirmer w swym liście ogłoszonym w przedostatnim num. „Gazety piekarskiej". Pomimo tego całość przedstawia się zadowalająco tak ze strony komitetu jak i naszej, bo i miejsca byłyby już poniekąd w pawilonie zajęte".

A więc młynarzom brawo! Ale i o piekarzach źle powiedzieć nie można.

Poparcie ze strony władz.

Tak komitet lwowski, jak i my zwróciliśmy się do wszystkich władz rządowych i krajowych z prośbą o udzielenie subwencyi. Nie wątpimy ani na chwilę, że wniesione podania zostaną przychylnie załatwione. Jak nam komitet lwowski donosi dotychczas udzieliła subwencyi lwowska Rada miejska. Wogóle lwowska Rada miejska okazała wielką przychylność wobec naszej wystawy, udzielając bezpłatnie pawilon wystawowy i tp. Za to należy się jej pełne uznanie.

Odezwa.

Redakcya naszego pisma podjęła się objąć i urządzić na wystawie dział starożytności i wydawnictw piekarskich. Dlatego zwracamy się do wszystkich pp. kolegów, tak piekarzy jak i młynarzy, jeżeli który posiada w domu cośkolwiek mającego z tem związek, a więc dyplomy, pamiątki cechowe, sztandary, listy wyzwolin, obrazy, sztychy, ryciny, fotogtafie, gazety i książki w jakimkolwiek języku, medale, rzeźby, tablice i tp. — zechciał te przedmioty nadesłać najpóźniej do 29. maja na ręce naszej redakcyi. Po wystawie zostaną wszystkie nadesłane przedmioty zwrócone opłatnie właścicielom.

Niezależnie od tego urządzimy wystawę etnograficzną piekarską, to znaczy, że wystawimy po jednej sztuce pieczywa takiego, jakie w danej miejscowości najbardziej jest używane, także i ludowe. Dlatego też zwracamy się z prośbą do pp. wystawców, by posyłając pieczywo na wystawę zechcieli dołączyć po jednej sztuce takiego pieczywa, które najbardziej jest między ludem rozpowszechnione. Z okolic górskich są w tym celu pożądane placki owsiane, podpłomyki, chleby kukurydziane, ziemniaczane, chleby „zawijane" (z okolic Stryja i Żydaczowa.)

Z powyższą prośbą zwróciliśmy się równocześnie do wszystkich redakcyi pism czeskich i niemieckich.

Ostatnie uwagi i zarządzenia.

Nim podamy dokładny program tak wiecu jak i wystawy, przypominamy na razie poprzednie już zarządzenia. I tak pieczywo należy najpóźniej 30. maja wysłać do Lwowa. Wysyła się po 2 — 5 sztuk każdego gatunku pieczywa, opłatnie, najlepiej pocztą, a przy większej przesyłce koleją za listem pospiesznym. Do przesyłki należy dołączyć tablicę, najlepiej drukowaną na kartonie, zawierającą imię i nazwisko tudzież miejscowość wystawcy. — Jeśli ktoś już posiada dyplomy i odznaczenia (medale) z innych wystaw, to je należy także posłać.

Aby w czasie trwania wystawy dawać obszerne wiadomości, będzie stale nasz redaktor we Lwowie już w drugiej połowie maja i tam można korespondencye przesyłać. O adresie we Lwowie doniesiemy później.

Kto dotychczas nie nadesłał zgłoszenia, niech to uczyni natychmiast. Jeden metr kwadratowy kosztuje 20 koron. Za zgłoszeniem posyła się połowę pieniędzy zaś przy przesyłce pieczywa resztę.

W tem miejscu zaznaczamy, iż oprócz owych 20 koron żadnych innych kosztów wystawca nie ponosi.

Co do wszelkich innych warunków i bliższych objaśnień odsyłamy Czytelników do numerów 4 i 5 naszego pisma. W czasie wystawy odbędzie się osobna wystawa prac uczniów piekarskich, o czem doniesiemy później. Także i pierwsza polska zawodowa szkoła dla uczniów piekarskich w Krakowie bierze udział w wystawie.

Wszelkie inne zarządzenia komitetu ogłosimy w czasie właściwym.

Tak więc dzieło nasze zostało doprowadzone do końca. *Zgłaszajcie się koledzy jak najliczniej.* Pokażemy światu, że piekarze i młynarze polscy mogą na równi stanąć z piekarzami zagranicznymi.

Ta pierwsza nasza polska wystawa niech będzie zadatkiem naszej przyszłej lepszej doli i dalszego rozkwitu. A więc do dzieła, — a wszyscy razem!

O ustawie przemysłowej.

(Ciąg dalszy).

Kto wogóle może wykonywać przemysł?

W odpowiedzi na to pytanie nie wchodząc w określanie tego lub innego przemysłu, trzeba powiedzieć, jakim wymogom w każdej jego gałęzi prowadzący samoistny przemysł odpowiadać musi.

W zasadzie wymaga się pod tym względem, by przedsiębiorca, czyli wykonujący przemysł był sam ustawowo zdolnym do zarządzania swoim majątkiem a zatem własnowolnym. W języku ustawowym nazywa się to zdolnością do działań prawnych. Jeżeli zaś komu nie przysługuje prawo zarządzania własnym majątkiem, to wtedy zarządca, odpowiadający warunkom, które niebawem poznamy, może prowadzić przedsiębiorstwo za zgodą jednej strony zastępcy prawnego, więc np. opiekuna małoletniego, kuratora marnotrawcy lub masy spadkowej, a z drugiej zaś strony za zgodą właściwego sądu. Nie stanowi różnicy płeć ze względu na wykonywanie przemysłu. Pod takimiż samymi warunkami, jak osoby fizyczne, mogą prowadzić przemysł i osoby prawnicze, muszą jednak przedstawić odpowiadającego warunkom ustawowym dzierżawcę lub zastępcę a powtóre musi być to posiadanie przedsiębiorstwa handlowego lub przemysłowego zgodne z ich statutami. Ustawa przemysłowa zawiera nawet dla osób prawniczych pewne ulgi, gdyż jeżeli np. towarzystwo obowiązane do zaprotokołowania swojej firmy, chce dostać kartę przemysłową, względnie koncesyę na przedsiębiorstwo, nie musi odrazu dokonać dokumentnie tego zaprotokołowania, byleby wogóle jego istnienie nie ulegało wątpliwości.

O ile ktoś ze względu na swoje stanowisko społeczne jest wykluczonym od wykonywania przemysłu jak np. duchowni, członkowie zakonów, urzędnicy państwowi, wojskowi, to o tem rozstrzygają właściwe ich ustawy, gdyż ta sprawa dotyczy wewnętrznego stosunku danej osoby do jej władz zwierzchniczych. Natomiast ustawa przemysłowa wymienia przyczyny wykluczające od samoistnego wykonywania przemysłu. Dotyczący przepis brzmi w ten sposób: *„Osoby zasądzone za jakąkolwiek zbrodnię, za przestępstwo popełnione w chęci zysku,* lub *przeciw obyczajności publicznej, dalej za zawinioną upadłość* (bankructwo), *przemytnictwo, lub ciężkie przekroczenia skarbowe, można w takim razie wykluczyć go od rozpoczęcia przemysłu, gdyby ze względu na właściwość tego przemysłu w odniesieniu do osoby starającego się o pozwolenie na wykonywanie przemysłu i jego czynu karygodnego zachodziła obawa nadużycia a w tym ostatnim wypadku także podczas trwania śledztwa nie można dopuścić do rozpoczęcia przemysłu".*

W interpretacyi tego przepisu należy wyjaśnić, że jeżeli ktoś nieuprawniony do wykonywania pewnego rodzaju przemysłu, został skazany orzeczeniem władzy na karę, ten nie może uzyskać później zezwolenia na wykonywanie takiego przemysłu. (Ciąg d. nast.)

WYSTAWA
PIEKARSKO-MŁYNARSKA
LWÓW
1 — 17
CZERWCA.

Rozmaitości.

Zakończenie roku w pierwszej polskiej zawodowej szkole dla uczniów piekarskich w Krakowie odbędzie się dnia maja w budynku szkolnym przy placu św. Ducha. Uroczystość poprzedzi nabożeństwo w kościele O. Misyonarzy. Wzywa się p. majstrów, aby nie tylko wszystkich uczniów na ten dzień na czas do szkoły posłali, ale by sami w uroczystości tej udział wzięli. Wydział szkolny postanowił w tym roku nagród nie rozdawać, natomiast mający być nagrodzeni uczniowie pojadą na koszt szkoły na wystawę do Lwowa. Na uroczystość zakończenia roku szkolnego zaprasza się także zamiejscowych pp. kolegów.

Groźny strejk. W Berlinie zanosi się na zupełne bezrobocie czeladników piekarskich, którzy żądają skrócenia godzin pracy. Żądanie to ze względu ewentualnych materyalnych strat natrafia na poważny opór ze strony majstrów piekarskich. W razie proklamowania strajku 7000 czeladników piekarskich wstrzymałoby się od pracy. Dość poważna liczba. Czy ale strajkujący wyjdą na tem dobrze, można wątpić, ileże majstrowie piekarscy i cukiernicy złożyli już obecnie sumę przeszło pół miliona marek jako fundusz walki strajkowej z czeladnikami i zapowiadają, że bezwarunkowo nie mogą się zgodzić na zmniejszenie godzin pracy przy zatrzymaniu dotychczasowego dość znacznego wynagrodzenia.

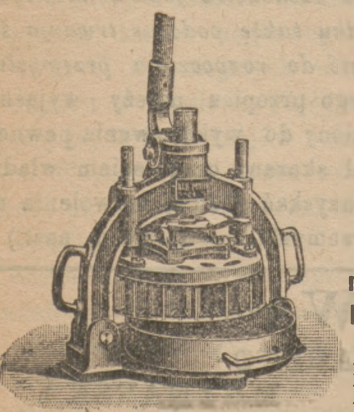
Zamknięcie numeru naszej gazety odbywa się zawsze 8 i 20 każdego miesiąca. Wobec tego przy przesyłaniu nam korespondencyi prosimy o zastosowanie się do tego terminu.

Kazimierz Stępiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Korzystne kupno!

Realnosc murowana 1-piątrowa o 4 pokojach i kuchniach, w suterenach **wielki piec piekarski** tuż przy stacyi kolejowej w miejscowości klimatycznej, nadająca się dla fachu piekarskiego — jest zaraz do **sprzedania.** — Gotówka potrzebna około 8.000 koron. Kupno korzystne i bez ryzyka.
Bliższych informacyi udzieli p. J. Jaromin, Hotel „pod Różą" ul. Floryańska 14, Kraków.



Alb. Mohr
Halle n. Saalą
pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich
poleca:
Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —
Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.
Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

Maks Pineles
Lwów, ul. Na Błonie 54a

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —
Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.



Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....
.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, **Kraków, Garbarska 12.**
CENY UMIARKOWANE

DROŻDŻE
bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reiudorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat
(szybrów)
Józefa Czapki
w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka, Kopřivnice Czechy.)
istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami
WYSYŁA ODWROTNIE WSZELKIE ZAMÓWIENIA NA ŁOPATY WEDŁUG ŻĄDANIA.
Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na Galicyę i Bakowinę:
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12
Cennikl wysyła wprost firma.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

W krajach zachodnich w każdym sklepie piekarskim sprzedają
Ciastka fabryczne cukiernicze.
Dobry zysk! Dobry zysk!
Żadne osobne koszta sprzedaży.
Cennik hurtowny wysyła na żądanie:
Parowa fabryka biszkoptów, pierników i cukrów STANISŁAWA GUGULA
w Jarosławiu.

Piekarnia
zaraz do wydzierżawienia
w mieście powiatowem z całem urządzeniem urządzeniem podług najnowszej konstrukcyi. Warunki bardzo przystępne. — Wiadomość w Redakcyi „Gazety piekarskiej: Kraków, Garbarska Nr. 12.

Poszukuje
się na wieś samodzielnego piekarza-kierownika z kaucyą 500 kor. do prowadzenia piekarni. — Posada do objęcia w każdej chwili. Zgłoszenia przyjmuje Dyrekcya Chrześcijańsko-włościańskiej udziałowej Spółki piekarskiej w **Łoniowach** poczta **Porąbka Uszewska,** stacya kolejowa **Słotwina.**

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.